

究極の味目指し研究

古賀市ですき焼きと言えば、鶏肉を使った郷土料理「鶏すき」のこと。周りの福津、宗像市や粕屋地区にも鶏すき文化は広がっているらしい。昔は各家でニワトリを飼っていて、鶏すきが祝いの席や大事な来客時の最高のおもてなし料理だったという。この鶏すきの味の探求、普及、継承に取り組もうと、「九州鶏すき学会」なる団体が古賀市に結成されたと聞き、活動現場を訪ねてみた。



意見を交わしながら鶏すきを作るメンバーたち

古賀市に「九州鶏すき学会」

行き先は同市青柳の公民館。JA粕屋が大学生たちを対象に始めた農業体験スクールの昼食で、学会の会員たちが鶏すきを振る舞うという。到着すると、調理室と広間は準備の真っ最中。調理室では、同市の農産物加工所「まんま実くや」代表、船越美治代さん(66)が中心になって鶏すきを作っていた。

この日、学会は地元で昔から食べられている採卵用の親鶏に加え、地鶏と一般的な肉用鶏を掛け合わせて開発された銘柄鶏「はかた一番どり」、ブランド地鶏の久留米ささなみどり、天草大王、名古屋コーチンの計5種類を材料に鶏すきを調理した。採用用の親鶏は肉が硬めだが、学生の多くから予想以上に支持され、会員たちは地元の食文化に自信を深めた。

食事の前には、「命をいただいている」ことを実感してもらうため、地元農家の小山利幸さん(76)がニワトリをさばく様子を学生に披露。小山

さんは「自分が若い頃は大半の家でニワトリを飼っていた。自家用に卵を採り、めたいとき、卵をあまり産まなくなったら親鶏をさばき、鶏すきにしていた」と振り返る。

昨年12月、この郷土料理を盛り上げ、研究していこうと発足したのが、九州鶏すき学会だ。古賀市と県の職員、農家や食鳥処理、しょうゆ醸造の会社、農産物加工、飲食業、旅館、福祉施設など約20人の多様な顔ぶれがそろった。同市には、はかた一番どりの処理工場もあることから、鶏肉の処理量がずばぬけて多い。学会の活動は市の郷土料理振興事業補助金にも採択された。

学会によると、鶏すきは家庭によって味つけが異なるが、基本はしょうゆと砂糖で、砂糖をたっぷり使うのが特徴。地元の旬の野菜もふんだんに入れる。学会では「究極の味」を目指して研究し、後世に継承していけるよう鶏すき調理のテキストを作成する計画という。

学会の学長、農家の中野晃さん(62)は「まずはおもしろおかしく、鶏すき文化を楽しみ、広げていきたい」と張り切っている。(宮上良二)

- ①砂糖をたっぷり入れるのが古賀流の鶏すきの特徴だ
- ②ニワトリのさばき方を伝授する小山さん(手前右)

